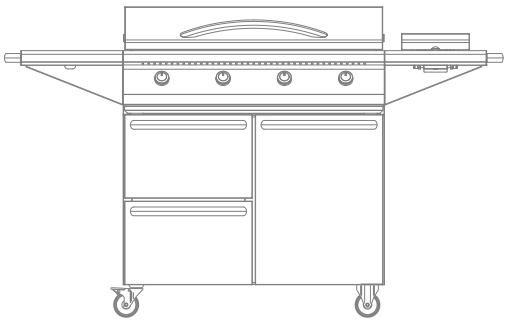


MANUEL D'UTILISATION

Barbecue à gaz pour utilisation en extérieur

FR

FR

Sommaire

SÉCURITÉ GÉNÉRALE 4
SÉCURITÉ GAZ 4
UTILISATION CORRECTE 5
ELIMINATION ÉCOLOGIQUE 5
DIMENSIONS 6
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES 7
TYPES D'INSTALLATION 7
Installation en appui 7
Installation encastrée 7
EXEMPLES D'UTILISATION 8
BRANCHEMENT GAZ POUR VERSION TOP 8
Tableaux des caractéristiques des brûleurs, gicleurs et consommations de gaz 9
Contrôler la présence éventuelle de fuites de gaz 10
Notes générales de branchement gaz 10
DESCRIPTION DU BARBECUE 11
LE PANNEAU DE COMMANDES 11
Bouton de commande brûleur 12
Description des symboles 12
COUVERCLE POUR CUISSON 12
Instructions de montage 12
COUVERCLE DE PROTECTION 13
PLAN DE TRAVAIL LATÉRAL 13
Instructions de montage 13
PLAN DE CUISSON LATÉRAL 14
Branchement gaz du plan de cuisson latéral 15
Bouton de commande brûleur plan de cuisson latéral 15
CHARIOT PORTE BOUTEILLE À ROULETTES 16
Montage et utilisation des roulettes 16
Fixation du top au chariot 16
Réglage du battant 17
Réglage en hauteur du tiroir 17
ACCESSOIRES SUR DEMANDE 18
Poche porte-outils 18
Montage kit carreaux céramiques 18
Bâche de protection 18
POSITIONNEMENT DES COMPOSANTS INTERNES 19
Correct positionnement des grilles et des plaques 19
ALLUMAGE DES BRÛLEURS 20
CONSEILS DE CUISSON 21
Viande 21
Cuisson directe 21
Cuisson indirecte 21
Légumes 21
Cuisson directe 21
Schéma d'utilisation des brûleurs 22
Indications de cuisson en bref 22
NETTOYAGE DU BARBECUE 23
Acier inox 23
Les grilles et la plaque en fonte émaillée 23
Brûleurs 24
Démontage des brûleurs 24
Lèchefrite 24

Informations générales

Cet appareil est destiné à une utilisation exclusivement domestique **et en plein air**.
La destination à un usage professionnel, ou toute autre utilisation autre que l'utilisation spécifiée, entraîne l'annulation immédiate de la garantie.
L'appareil répond aux critères de conformité aux normes CE en vigueur.
Le présent manuel fait partie intégrante du produit acheté, Il faut le conserver pendant tout son cycle de vie.
Avant d'utiliser le produit, nous conseillons une lecture attentive du présent manuel et de toutes les indications qui y figurent.
Les présentes instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la couverture.
L'installation devra être effectuée par du personnel qualifiée et dans le respect des normes en vigueur.

Avertissements. Consignes d'utilisation générales concernant la sécurité des opérateurs et l'utilisation correcte de l'appareil.

Installation. Instructions destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle de l'appareil.

Utilisation. Description des commandes, allumage de l'appareil et conseils.

Nettoyage et maintenance. Les modalités de nettoyage les plus opportunes et les conseils utiles pour assurer le rendement et la qualité esthétique dans le temps.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Il se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il juge nécessaires ou utiles à ses produits, même dans l'intérêt de l'utilisateur, sans pour autant compromettre les caractéristiques essentielles relatives au fonctionnement et à la sécurité.

Avertissements

Sécurité générale

- NE JAMAIS LAISSER LES RESIDUS DE L'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS L'ESPACE DOMESTIQUE.
- TRIER LES DIFFERENTS MATERIAUX DE REBUT PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE TRI SELECTIF LE PLUS PROCHE.
- LA PLAQUE SIGNALETIQUE, AVEC LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE, EST POSITIONNEE DE MANIERE VISIBLE AU DOS DE L'APPAREIL. LA PLAQUE NE DOIT JAMAIS ETRE ENLEVEE.
- LES OPERATIONS D'INSTALLATION ET D'ASSISTANCE DOIVENT ETRE EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR.
- AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, IL EST INDISPENSABLE D'ENLEVER LES FILMS DE PROTECTION QUI LE REVETENT A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.
- IMMEDIATEMENT APRES L'INSTALLATION, EFFECTUER UN BREF CONTROLE DE L'APPAREIL EN SUIVANT LE MODE D'EMPLOI; EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE. NE JAMAIS ESSAYER DE REPARER L'APPAREIL.
- IL EST CONSEILLE D'UTILISER DES GANTS DE PROTECTION PENDANT LA MANIPULATION DES COMPOSANTS PARTICULIEREMENT CHAUDS.
- LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ATTEINDRE DES TEMPERATURES ELEVEES. GARDER HORS DE PORTEE DES ENFANTS.

Sécurité gaz

- EN CAS D'ODEUR DE GAZ: ÉTEINDRE LES FLAMMES DES BRÛLEURS; FERMER LA VALVE SUR LA BOUTEILLE OU LE ROBINET D'INTERCEPTION DU GAZ DE VILLE ET OUVRIR LE COUVERCLE DU BARBECUE. SI L'ODEUR PERSISTE, CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.
- NE JAMAIS UTILISER DE FLAMMES POUR RECHERCHER D'EVENTUELLES FUITES DE GAZ.
- LE BRANCHEMENT AU TUBE DE GAZ DEVRA ÊTRE EFFECTUÉ SELON LES RÈGLES DE L'ART, AINSI QUE CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR QUI PRESCRIVENT L'INSTALLATION D'UN ROBINET DE SÉCURITÉ EN AMONT DU BRANCHEMENT DU GAZ.
- CET APPAREIL N'EST PAS DOTÉ DE VALVES DE SÉCURITÉ GAZ. NE PAS LE LAISSER SANS SURVEILLANCE PENDANT LE FONCTIONNEMENT. EN CAS D'EXTINCTION ACCIDENTELLE DES FLAMMES, AMENER IMMÉDIATEMENT LES BOUTONS EN POSITION OFF ET ATTENDRE QUELQUES MINUTES AVANT DE TENTER UN NOUVEL ALLUMAGE.
- LE BARBECUE PEUT ETRE UTILISE UNIQUEMENT EN PLEIN AIR, EN PRESENCE D'AERATION NATURELLE, LOIN DE ZONES STAGNANTES, OU LES FUITES EVENTUELLES DE GAZ ET LES PRODUITS DE COMBUSTION PEUVENT SE DISSIPER RAPIDEMENT AVEC LE VENT ET AVEC LA CONVEXION NATURELLE DE L'AIR.
- NE PAS UTILISER LE BARBECUE DANS DES ENDROITS FERMES, DANS UN CAMPING-CAR OU AUTRE INSTALLATION MOBILE.
- NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL DE CUISSON POUR LE CHAUFFAGE DE PIECES.
- NE JAMAIS POSER D'OBJETS INFLAMMABLES SUR L'APPAREIL: EN CAS D'ALLUMAGE ACCIDENTEL, CELA POURRAIT DECLENCHER UN INCENDIE.
- CET APPAREIL EST PREVU POUR L'UTILISATION DE GAZ GPL VENDU DANS DES BOUTEILLES DANS LES CENTRES AUTORISES. S'IL DEVAIT ETRE NECESSAIRE D'UTILISER UN AUTRE TYPE DE GAZ (GAZ DE VILLE), S'ADRESSER AU CENTRE D'ASSISTANCE AGREE LE PLUS PROCHE.
- UNE BOUTEILLE DE GAZ VIDE DOIT ETRE MANIPULEE TOUJOURS AVEC PRUDENCE DANS LE RESPECT DES NORMES DE SECURITE FOURNIES AVEC LE MODE D'EMPLOI. NE JAMAIS UTILISER DE BOUTEILLES DE GAZ PRESENTANT DES MARQUES DE CHOC OU DES ZONES ROUILLEES.
- NE PAS CONSERVER LES BOUTEILLES DE RECHANGE A PROXIMITE DU BARBECUE.
- NE JAMAIS DEBRANCHER LA BOUTEILLE DU BARBECUE PENDANT QUE CELUI-CI EST EN FONCTION ET, EN REGLE GENERALE, S'ELOIGNER TOUJOURS DE L'APPAREIL POUR TOUTE OPERATION RELATIVE A LA BOUTEILLE.
- APRES UNE PERIODE D'UTILISATION, AVANT DE REMETTRE L'APPAREIL EN FONCTION, VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ DU BRANCHEMENT DU GAZ (VOIR LE PARAGRAPHE “CONTRÔLER LA PRÉSENCE ÉVENTUELLE DE FUITES DE GAZ” PAGE 10) ET S'ASSURER QUE LES ORIFICES DE SORTIE DU GAZ NE SONT PAS OBSTRUES PAR DE LA POUSSIERE OU AUTRE (VOIR LE PARAGRAPHE "BRÛLEURS" PAGE 24).

Avertissements

Utilisation correcte

- L'APPAREIL EST DESTINE A L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS DE S'APPROCHER OU D'EN FAIRE UN OBJET DE JEU.
- NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE PENDANT L'UTILISATION.
- LES CASSEROLES OU LES CONTENEURS A UTILISER SUR LES GRILLES DEVRONT AVOIR LE FOND PARFAITEMENT LISSE ET REGULIER.
- NE JAMAIS UTILISER DE RECIPIENTS DEPASSANT LE PERIMETRE EXTERNE DU PLAN.
- ALLUMER LES BRULEURS SEULEMENT QUAND LE COUVERCLE EST SOULEVE.
- LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION DU BARBECUE, IL FAUT FAIRE FONCTIONNER LES BRÛLEURS À VIDE PENDANT 10 MINUTES (AVEC LE COUVERCLE SOULEVÉ), EN VUE DE BRÛLER TOUS LES RÉSIDUS ET LES HUILES DE FABRICATION.
- UNE FOIS L'ALLUMAGE EFFECTUE, ABAISSER LE COUVERCLE EN L'ACCOMPAGNANT DE LA MAIN.
- LE BARBECUE SURCHAUFFE PENDANT L'UTILISATION. POUR EVITER TOUT RISQUE DE BRULURE, IL EST CONSEILLE DE PORTER DES GANTS THERMIQUES. NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DE L'APPAREIL.
- A L'ISSUE DE CHAQUE UTILISATION, S'ASSURER TOUJOURS QUE LES BOUTONS DE COMMANDE SONT EN POSITION OFF.
- EN CAS DE MAUVAIS TEMPS, NE PAS UTILISER LE BARBECUE. LES CONTACTS EVENTUELS AVEC L'EAU POURRAIENT ENDOMMAGER GRAVEMENT L'APPAREIL ET EN COMPROMETTRE LA SECURITE.
- NE PAS BOUCHER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AERATION ET DE DISSIPATION DE LA CHALEUR.
- POUR EVITER LA COMBUSTION DES RESIDUS DE CUISSONS PRECEDENTES, AVANT TOUTE UTILISATION, NETTOYER LA LECHEFRITE, LE COMPARTIMENT DES BRULEURS ET LES BRULEURS.
- EVITER L'UTILISATION D'EPONGES METALLIQUES ET DE RACLOIRS TRANCHANTS SUR LES SURFACES EXTERNES. UTILISER DES PRODUITS NORMAUX NON ABRASIFS EN SE SERVANT, LE CAS ECHEANT, D'USTENSILES EN BOIS OU EN MATIERE PLASTIQUE. RINCER SOIGNEUSEMENT ET ESSUYER AVEC UN CHIFFON DOUX. NON PAS UTILISER DE NETTOYEURS SOUS PRESSION SUR LE BARBECUE, LA PUISSANCE DU JET D'EAU POURRAIT EN COMPROMETTRE L'ESTHETIQUE ET LA SECURITE.
- SI ON PRÉVOIT DE NE PAS UTILISER LE BARBECUE POUR UNE LONGUE PÉRIODE, ON RECOMMANDE DE FAIRE UN NETTOYAGE SOIGNÉ DE L'APPAREIL, VOIR LE CHAPITRE “NETTOYAGE DU BARBECUE” À LA PAGE 23; DE LE PROTÉGER AVEC SON COUVERTURE EXTERNE ET LE RANGER DANS UN ENDROIT BIEN ABRITÉ.

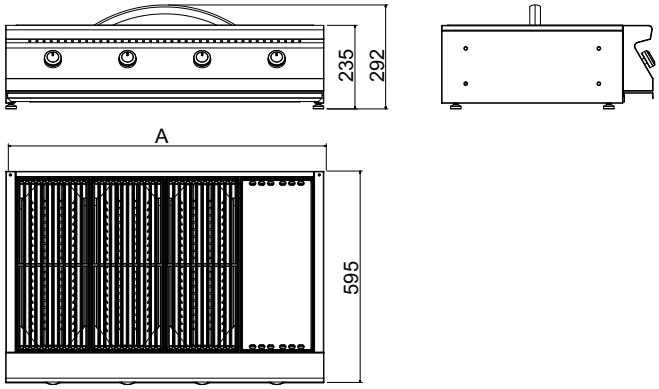
Elimination écologique

- POUR L'EMBALLAGE DES PRODUITS SONT UTILISÉS DES MATÉRIAUX NON POLLUANTS, COMPATIBLES AVEC L'ENVIRONNEMENT ET RECYCLABLES. PROCÉDER À UNE ÉLIMINATION CORRECTE DE L'EMBALLAGE DANS LES CENTRES DE COLLECTE, DE RECYCLAGE ET D'ÉLIMINATION.

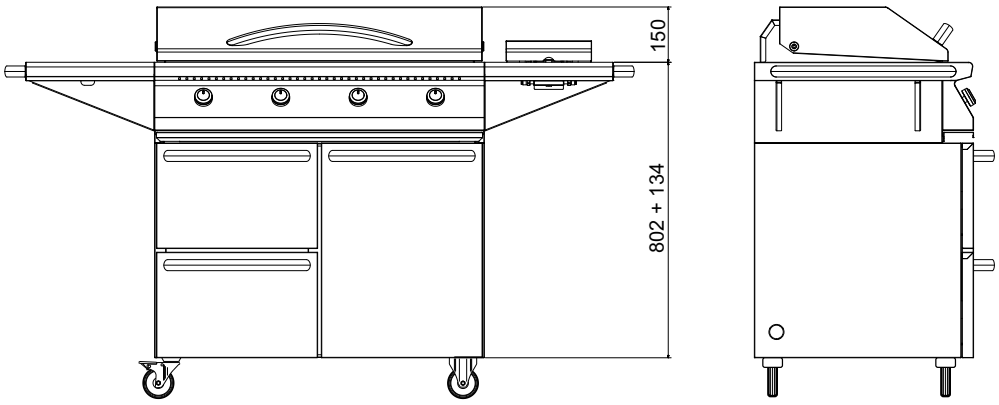
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES INDIQUÉES, AINSI QUE POUR LES DOMMAGES CORPORELS OU MATÉRIELS DUS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI-DESSUS, OU À LA TRANSFORMATION, MÊME PARTIELLE, DE L'APPAREIL ET À L'UTILISATION DE PIÈCES DE RECHANGE NON ORIGINALES.

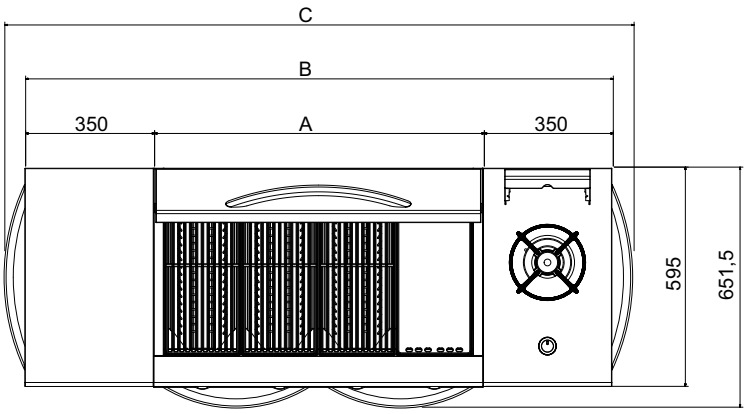
Dimensions

Version top



Version avec chariot et plans latéraux





N. BRULEURS	A	B	C
3	685	1385	1498
4	895	1595	1708

Opérations préliminaires

LE BARBECUE A ÉTÉ CONÇU ET FABRIQUÉ POUR LA CUISSON ET LE RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS DANS DES LIEUX OUVERTS. CET APPAREIL N'EST PAS PRÉVU POUR L'UTILISATION PROFESSIONNELLE OU DANS DES ENDROITS FERMÉS.

AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LE BARBECUE, IL EST CONSEILLÉ DE NETTOYER LES PARTIES INTERNES POUR ENLEVER LES RÉSIDUS ÉVENTUELS DE FABRICATION. POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LE NETTOYAGE, VOIR LE CHAPITRE "NETTOYAGE DU BARBECUE", PAGE 23.

Choisir soigneusement le lieu où sera installé le barbecue:
1) il ne doit pas être trop poussiéreux: sur le long terme, la poussière pourrait obturer les brûleurs et rendre dangereuse l'utilisation du barbecue;
2) il ne doit pas être trop exposé au vent: pendant l'utilisation, un vent trop fort pourrait compromettre le bon fonctionnement du barbecue ou provoquer des extinctions accidentelles des brûleurs;
3) placer le barbecue dans une zone en assurant la complète stabilité;
4) loin de matériaux inflammables.

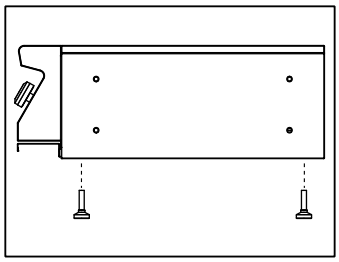
AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, ENLEVER LES PROTECTIONS EN PLASTIQUE SUR LE PANNEAU DE COMMANDE ET SUR LES PARTIES EN ACIER INOX.

Types d'installation

L'installation peut être libre, en appui sur une table ou sur un plan encastré dans une structure en maçonnerie ou en bois. En tout état de cause, se conformer aux normes indiquées ci-après.

Installation en appui

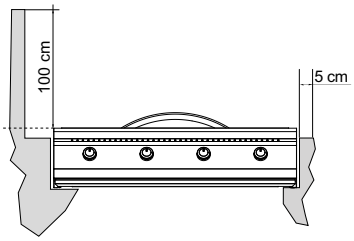
4 pieds sont fournis à visser au fond du top. Placer le top sur une surface plane et en assurer la stabilité en agissant sur les vis de réglage des pieds.

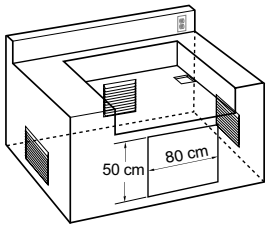


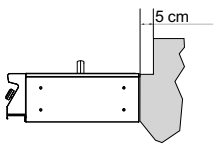
NE PAS UTILISER LE BARBECUE EN APPUI SANS LES PIEDS PREVUS A CET EFFET.

Installation encastrée

Respecter des deux côtés une distance minimum de 5 cm par rapport aux murs adjacents et à une éventuelle paroi en verre. Dans les installations encastrées, les parois adjacentes ne peuvent pas dépasser en hauteur la surface de travail du barbecue. Un éventuel top supérieur devra être installé à au moins 1 m de hauteur par rapport aux grilles du barbecue.





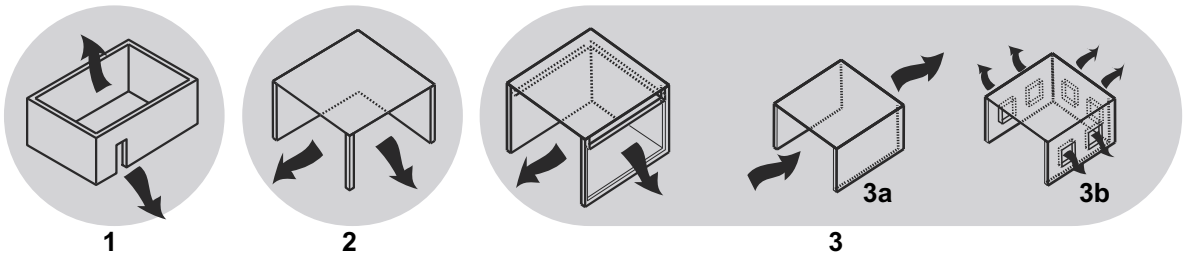


DES DISTANCES INFÉRIEURES À CELLES INDIQUÉES PEUVENT REPRÉSENTER UN RISQUE POUR LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR ET CAUSER DES DOMMAGES À LA STRUCTURE DU BARBECUE.

Installation

Exemples d'utilisation

La zone de positionnement en extérieur doit avoir les caractéristiques suivantes:
1) il peut y avoir des murs de tous les côtés, mais il faut au moins une ouverture permanente et aucune couverture du plafond;
2) il est permis une couverture du plafond mais avec pas plus de deux murs latéraux;
3) il est permis une fermeture partielle comprenant une couverture du plafond mais avec pas plus de deux murs et avec les contraintes suivantes;
   a) Au moins 25% de la surface totale des murs seront complètement ouverts.
   b) Au moins 30% de la surface restante seront ouverts et non délimités.



En cas d'installation sur un balcon ou une terrasse, 20% du total de la surface des murs doivent être ouverts.

Branchement gaz pour version top

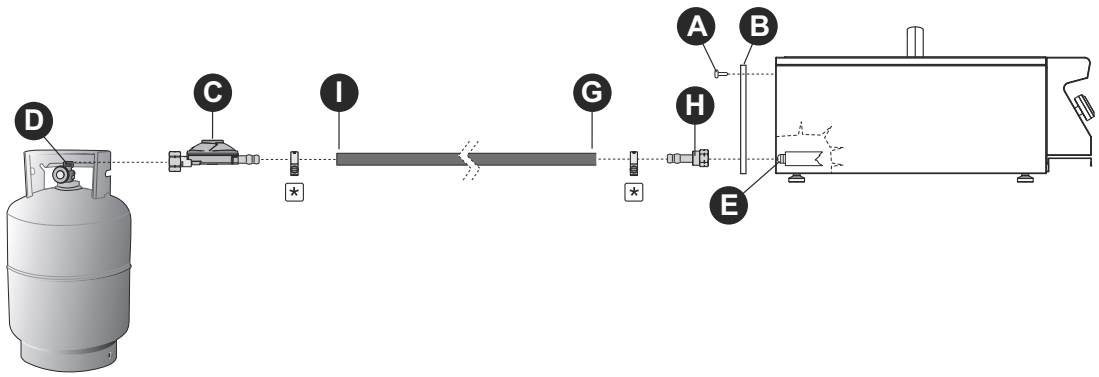
LPG

L'APPAREIL EST DÉJÀ RÉGLÉ POUR LE FONCTIONNEMENT AU GPL (G30/31 AU 28-30/37MBAR, CATÉGORIE II2H3+).

NE JAMAIS RACCORDER LES TUBES DIRECTEMENT A LA BOUTEILLE DE GAZ, MAIS INTERPOSER TOUJOURS UN DETENDEUR DE PRESSION.

1) Enlever le carter arrière “B” en dévissant les 4 vis de fixation “A”.
2) Se procurer un tube gaz de 800 mm de longueur. Selon le type de tube, il pourrait être nécessaire de monter un embout “H” sur l'extrémité de la rampe “E”.
3) Brancher l'extrémité “G” du tube gaz directement à la rampe “E” ou à l'embout “H”.
4) Brancher l'extrémité “I” du tube gaz au détendeur de pression “C”.
5) Brancher le détendeur de pression “C” au raccord de la bouteille “D”.
6) Une fois les opérations terminées, remonter le carter arrière “B”.

AU TERME DU BRANCHEMENT, VEILLER A CE QUE LE TUBE GAZ NE SOIT PAS ECRASE, SUSPENDU OU N'EMPECHE PAS L'OUVERTURE DU COUVERCLE.



Dans les points du dessin identifiés par le symbole * pourrait falloir interposer un collier métallique.

POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ DE VILLE (G20 AU 20 MBAR), CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ LE PLUS PROCHE.

POUR LE MONTAGE OU LE REMPLACEMENT DU TUBE EN CAOUTCHOUC, IL EST NÉCESSAIRE DE FAIRE RÉFÉRENCE AUX NORMES EN VIGUEUR. LE TUBE PRÉSENTE UN ESTAMPILLAGE QUI INDIQUÉ LA DATE D'EXPIRATION. LE REMPLACER PONCTUELLEMENT.

SI LA BOUTEILLE EST DÉPOURVUE DE VALVE DE FERMETURE, IL FAUDRA PRÉVOIR UN ROBINET D'INTERCEPTION. LE ROBINET DEVRA ÊTRE FACILEMENT ACCESSIBLE.

NE PAS BOUCHER LES OUVERTURES D'AERATION DU LOGEMENT BOUTEILLE. LE REMPLACEMENT DE LA BOUTEILLE DOIT SE FAIRE LOIN DE TOUTE SOURCE D'ALLUMAGE.

Tableaux des caractéristiques des brûleurs, gicleurs et consommations de gaz

BRULEURS			**GRILLE**	**PLAN LATERAL**	
				TRIPLE COURONNE	**RAPIDE**
Puissance nominale		kW	6.20	3.30	3.0
Puissance réduite		kW	2.20	1.30	0.75
CONSOMMATION					
G20 20mbar		m^3/h	0.590	0.314	0.286
G30 28..30mbar		g/h	450.82	240.146	219
DIAMETRE DES GICLEURS					
G30 28..30mbar	G31 37mbar	n°	127	93	85
G30 50mbar	G31 50mbar	n°	110	73	75
G20 20mbar		n°	190	128	115
G25 25mbar		n°	200	135	121
G25 20mbar		n°	220	145	115
DIAMETRE DU BY-PASS					
G30 28..30mbar	G31 37mbar	n°	Reg.	Reg.	Reg.
G30 50mbar	G31 50mbar	n°	Reg.	Reg.	Reg.
G20 20mbar		mm	Reg.	Reg.	Reg.
G25 25mbar		mm	Reg.	Reg.	Reg.
G25 20mbar		mm	Reg.	Reg.	Reg.

Installation

Contrôler la présence éventuelle de fuites de gaz

Cette opération doit être effectuée immédiatement après le branchement du gaz et chaque fois que l'appareil est rebranché après une période d'inutilisation.
Une fois branché le tuyau en caoutchouc à l'alimentation gaz, effectuer les opérations suivantes:
1) Ouvrir la valve gaz située sur la bouteille GPL (ou bien tourner le robinet d'interception pour l'alimentation au gaz de ville).

NE PAS ENCORE ALLUMER LES BRULEURS.

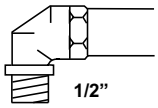
2) La pression du gaz étant présente dans le tuyau, rechercher les fuites éventuelles en appliquant une solution savonneuse à base d'eau sur les raccords gaz. En présence de fuites éventuelles, il se formera des bulles au niveau de la fuite de gaz.

NE PAS UTILISER DE FLAMMES LIBRES POUR LA RECHERCHE DE FUITES.

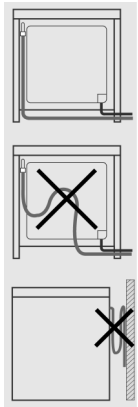
3) Fermer la valve de gaz de la bouteille (ou le robinet d'interception du gaz de ville), éliminer la fuite de gaz et répéter le test de la façon décrite aux points 1 et 2.

Notes générales de branchement gaz

Il est recommandé de contrôler que l'appareil est adapté au type de gaz distribué. Le branchement au tuyau du gaz doit être effectuée dans les règles de l'art, conformément aux normes en vigueur qui prescrivent l'installation d'un robinet de sécurité situé à l'extrémité du tuyau. Le tuyau de branchement au gaz ½" fileté est situé à l'arrière de l'appareil à droite.

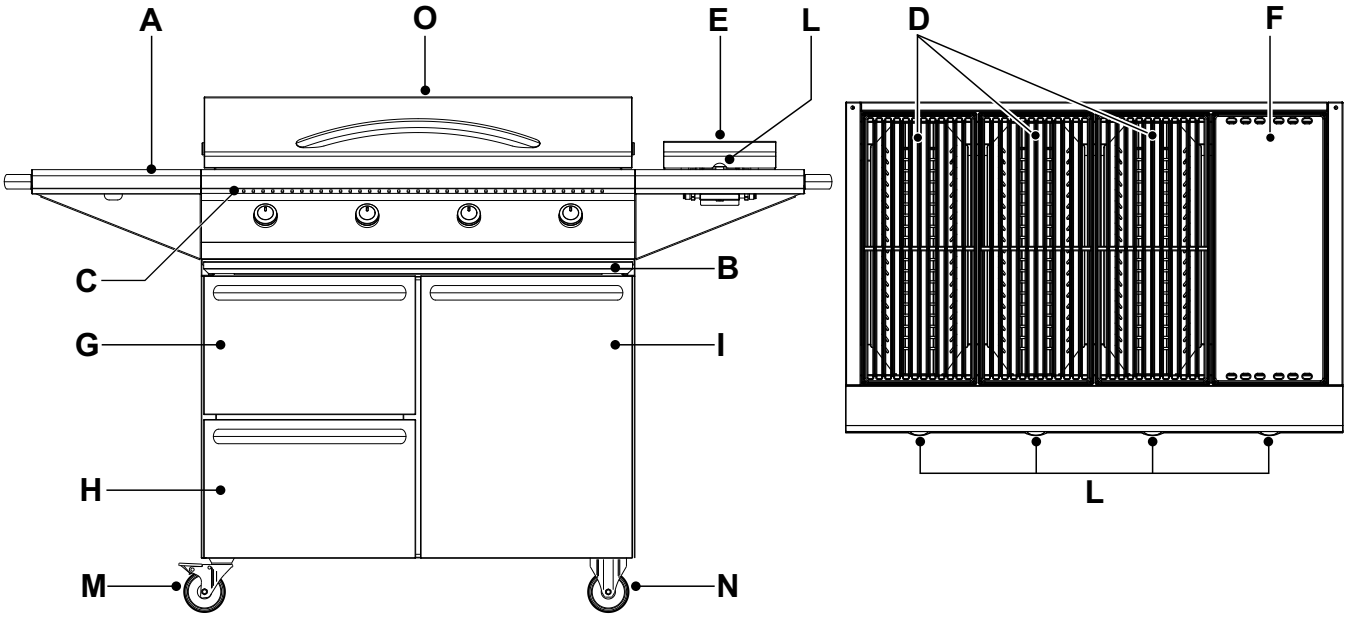


En utilisant les tubes flexibles en caoutchouc d'une longueur max. 1500 mm:
- éviter tout étranglement ou écrasement du tube;
- ils ne doivent pas être soumis à des efforts de traction ou de torsion;
- éviter les contacts avec des objets tranchants, arêtes vives etc…
- ne pas les mettre en contact avec des parties qui peuvent atteindre des températures supérieures à 70°C;
- faire en sorte qu'ils puissent être inspectés sur tout le parcours.



Description du barbecue

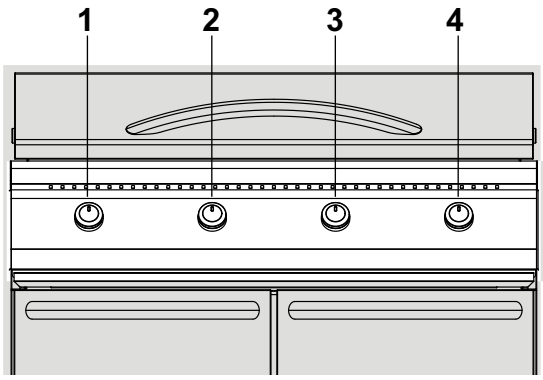
A Plan de travail latéral
B Lèchefrite
C Ouvertures d'élimination chaleur
D Grilles en fonte émaillée
E Plan de cuisson latéral
F Plaque
G Tiroir supérieur
H Tiroir inférieur
I Battant du compartiment bouteille
L Boutons de commande
M Roulette avec frein
N Roulette sans frei
O Couvercle pour cuisson



Le panneau de commandes

Tous les commandes et les contrôles du barbecue sont réunis sur le panneau en façade.

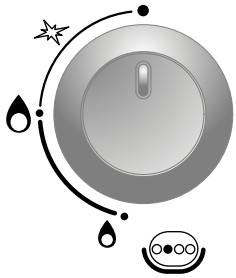
1 Bouton de commande brûleur gauche
2 Bouton de commande brûleur central gauche
3 Bouton de commande brûleur central droite
4 Bouton de commande brûleur droite



Installation

Bouton de commande brûleur

Pour l'allumage du brûleur, voir le paragraphe "Allumage des brûleurs" page 20.



Description des symboles

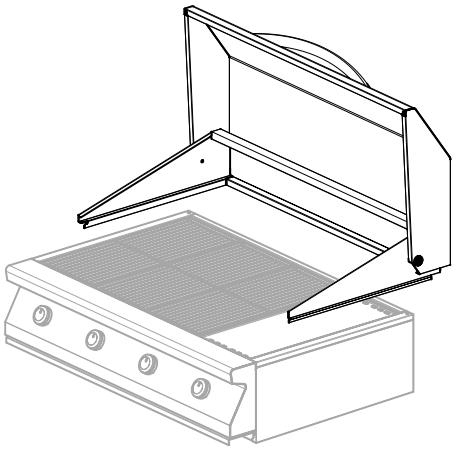
Allumage piézoélectrique	Brûleur gauche
Flamme maximum	Brûleur central gauche
Flamme minimum	Brûleur central droit
Brûleur éteint	Brûleur droit

Couvercle pour cuisson

En acier inox doté de poignée. Utilisable pour la cuisson et le maintien à la juste température des aliments.

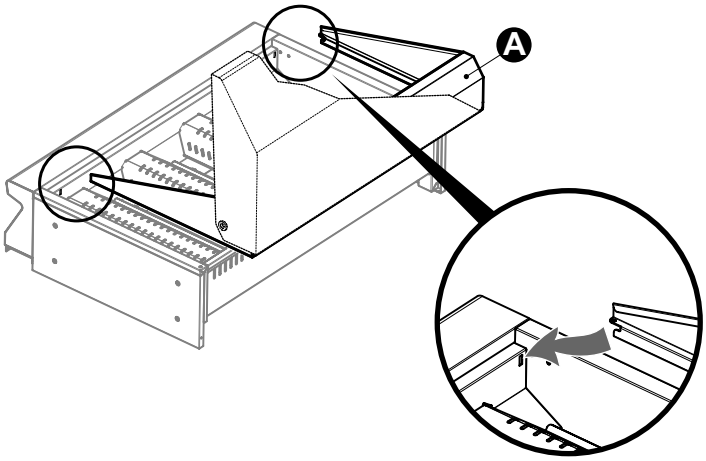
ALLUMER LES BRULEURS SEULEMENT QUAND LE COUVERCLE EST SOULEVE.

PENDANT LA CUISSON, LE COUVERCLE ATTEINT UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE. LE MANIPULER EN PORTANT DES GANTS THERMIQUES DE CUISINE.



Instructions de montage

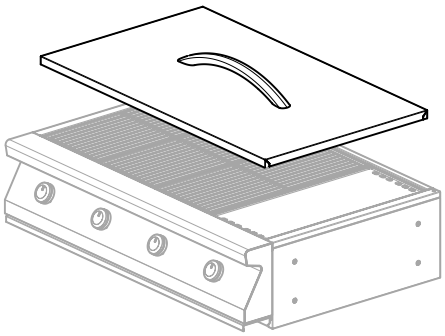
- Enfiler les languettes (une de chaque côté) du couvercle “A” dans leurs fentes respectives sur le côté interne du barbecue, de la façon indiquée par la flèche dans le détail de la figure.



Couvercle de protection

En acier inox, avec la seule fonction de protéger les brûleurs quand le barbecue n'est pas utilisé.

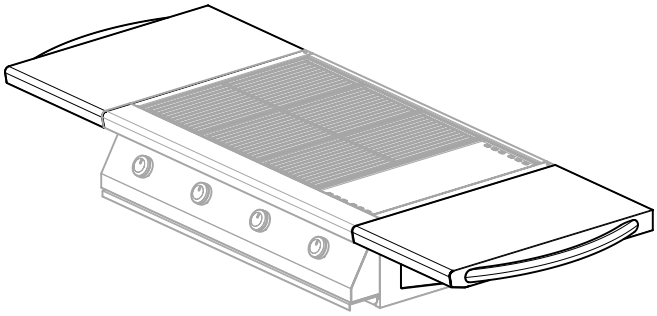
À LA DIFFÉRENCE DU “COUVERCLE POUR CUISSON” CE COUVERCLE DE PROTECTION N'EST PAS CONÇU POUR LA CUISSON DES ALIMENTS. IL DOIT TOUJOURS ÊTRE ENLEVÉ AVANT D'ALLUMER LES BRÛLEURS.



Plan de travail latéral

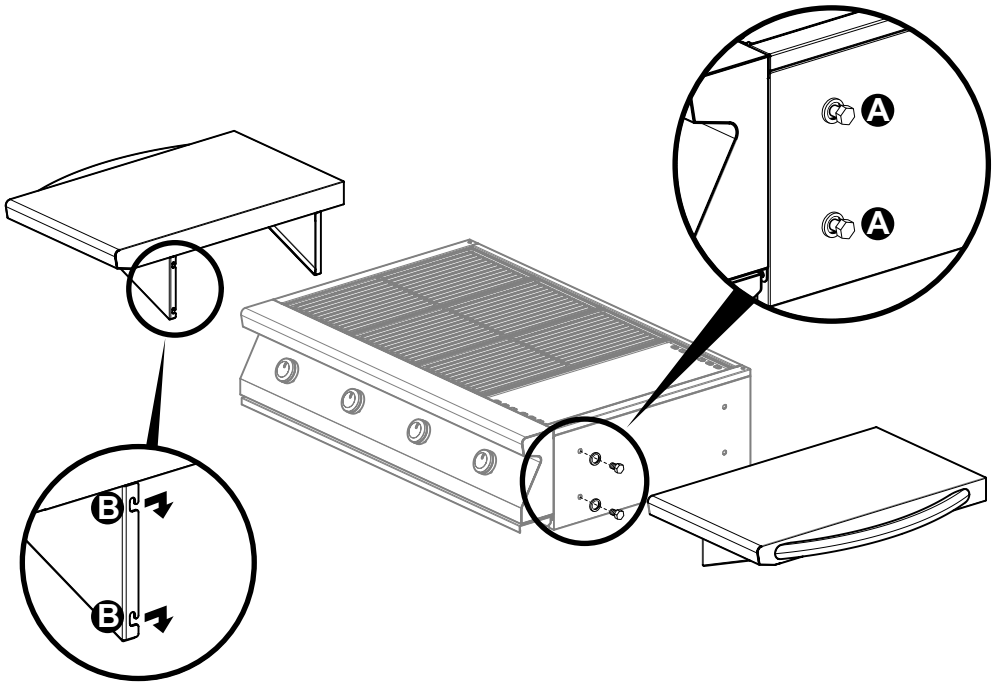
En acier inox avec fonction de zone de travail. Il est fixé à la structure du barbecue.

IL PLAN DE TRAVAIL LATÉRAL EST CONÇU POUR SUPPORTER UNE CHARGE MAXIMUM DE 20 KG.

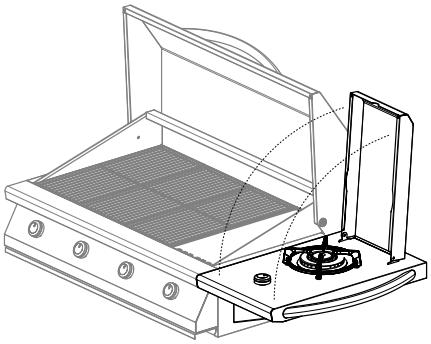


Instructions de montage

- Visser partiellement les vis “A” (hexagonales M5, 4 par côté), avec des rondelles, dans les inserts filetés sur le côté du barbecue.
- Faire coulisser les plans latéraux à l'intérieur des fentes “B” puis fixer en appuyant vers le bas.
- Serrer à fond les vis “A”.



Plan de cuisson latéral

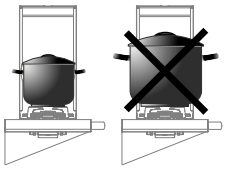


En acier inox avec brûleur et grille en fonte. Il est fixé à la structure du barbecue. L'allumage est piézoélectrique.
Le branchement au gaz se fait en série avec les brûleurs du barbecue. Il est fourni un couvercle ayant la seule fonction de protéger les brûleurs quand il n'est pas utilisé.

CE COUVERCLE DE PROTECTION N'EST PAS CONÇU POUR LA CUISSON DES ALIMENTS. IL DOIT TOUJOURS ÊTRE ENLEVÉ AVANT D'ALLUMER LE BRÛLEUR.

LE PLAN DE CUISSON LATERAL EST CONÇU POUR SUPPORTER UNE CHARGE MAXIMALE DE 20 KG.

SUR LE PLAN DE CUISSON LATÉRAL IL EST PERMIS DE PLACER DES RÉCIPIENTS D'UN DIAMÈTRE ALLANT D'UN MINIMUM DE 20 CM À UN MAXIMUM DE 26 CM. DES DIMENSIONS DIFFÉRENTES POURRAIENT ENTRAÎNER DES RISQUES POUR LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR ET/OU COMPROMETTRE LE BON USAGE DE L'APPAREIL.



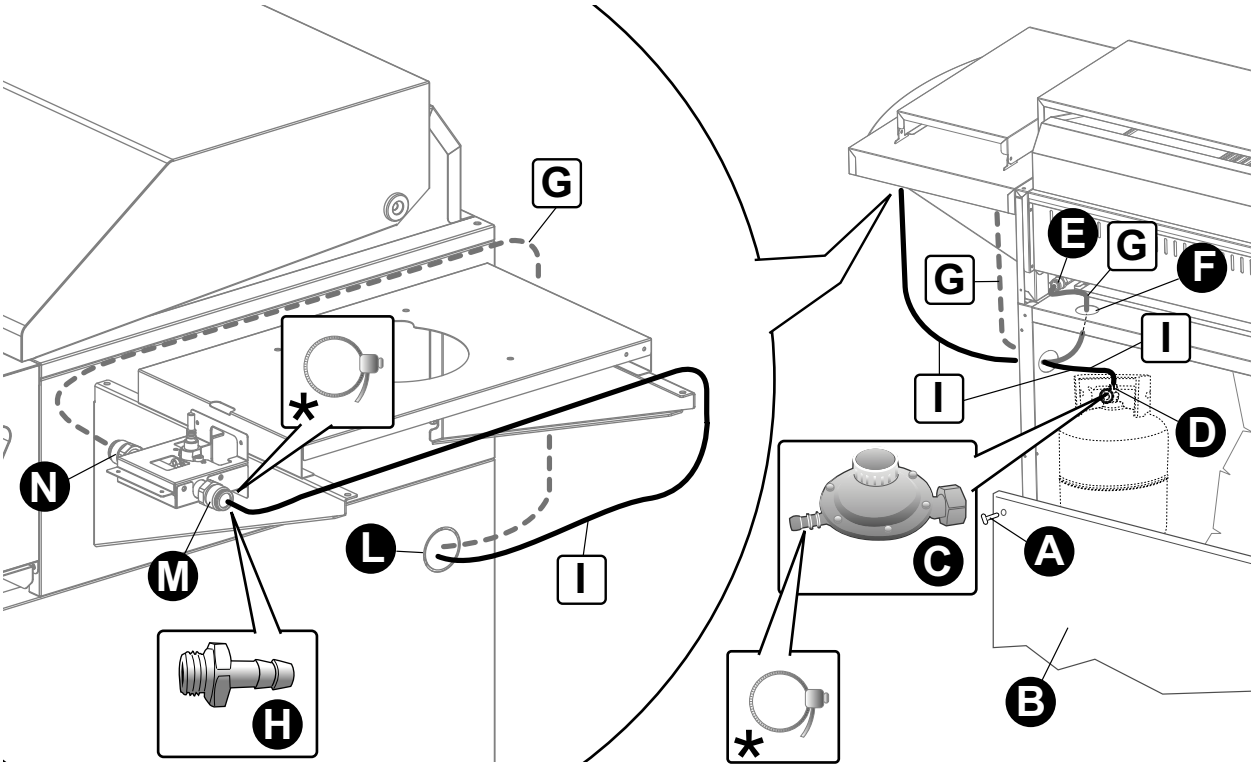
Pour le montage de la structure, voir les instructions “Plan de travail latéral” page 13.

Branchement gaz du plan de cuisson latéral

L'APPAREIL EST DÉJÀ RÉGLÉ POUR LE FONCTIONNEMENT AU GPL (G30/31 AU 28-30/37MBAR).

NE JAMAIS RACCORDER LES TUBES DIRECTEMENT A LA BOUTEILLE DE GAZ, MAIS INTERPOSER TOUJOURS UN DETENDEUR DE PRESSION.

1) Enlever le carter arrière “B” en dévissant les 4 vis de fixation “A”.
2) Le tube “G” est fourni déjà branché à l'extrémité “N” de la rampe du plan. Faire passer le tube “G” à travers le cadre du sous plan (côté interne, de la façon indiquée dans la figure). Insérer l'autre extrémité du tube “G” dans les orifices prédécoupés “L” et “F”, puis le brancher au raccord fileté “E”.
3) Se procurer un tube gaz “I” de 1500 mm de longueur. Selon le type de tube, il pourrait être nécessaire de monter un embout “H” sur l'extrémité de la rampe du plan “M”.
4) Brancher l'extrémité du tube gaz “I” directement à l'extrémité de la rampe du plan “M” ou à l'embout “H”.
5) Faire passer le tube “I” à travers le cadre du sous plan (côté externe, de la façon indiquée dans la figure).
6) Si la bouteille est logée dans le chariot, faire passer le tube gaz “I” par l'orifice prédécoupé “L”.
7) Brancher l'extrémité du tube gaz “I” au détendeur de pression “C”.
8) Brancher le détendeur de pression “C” au raccord de la bouteille “D”.
9) Une fois les opérations terminées, remonter le carter arrière “B”.



Dans les points du dessin identifiés par le symbole [*] pourrait falloir interposer un collier métallique.

AU TERME DU BRANCHEMENT, VEILLER A CE QUE LE TUBE GAZ NE SOIT PAS ECRASE, SUSPENDU OU N'EMPECHE PAS L'OUVERTURE DU COUVERCLE.

Bouton de commande brûleur plan de cuisson latéral

Pour l'allumage du brûleur, voir le paragraphe "Allumage des brûleurs" page 20.

Chariot porte bouteille à roulettes

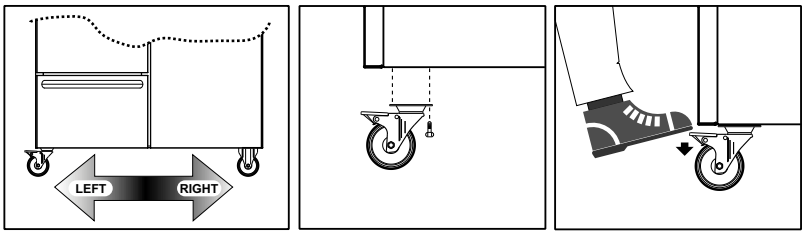
En acier inox 18/10. Doté de deux roulettes fixes et de deux roulettes pivotantes à frein. Il a la fonction de logement porte bouteille mais, selon la largeur, il peut être complété par des tiroirs ou des compartiments supplémentaires.
Sous le plan d'appui du chariot peuvent être logés des bouteilles pas plus hautes que 50 cm (compris le régulateur de pression monté). Il est conseillé que la sortie du régulateur de pression soit montée en position horizontale.

LES TIROIRS ONT UNE CAPACITE DYNAMIQUE DE 25 KG.

NE PAS GARDER A L'INTERIEUR DU TIROIR DU LOGEMENT BOUTEILLE DES MATERIAUX INFLAMMABLES TELS QUE CHIFFONS, PAPIER OU AUTRES.

Montage et utilisation des roulettes

Les roulettes dotées de frein doivent être montées à gauche de l'appareil, les roulettes sans frein à droite. Visser les 4 roulettes, dans les logements filetés situés sous la structure, avec les quatre boulons hexagonales M8 fournis. Pour freiner le barbecue, il suffit d'exercer une pression avec un pied sur le levier à déclic de la façon indiquée dans la figure. Pour débloquer le frein, relâcher le levier en le ramenant en position de repos.

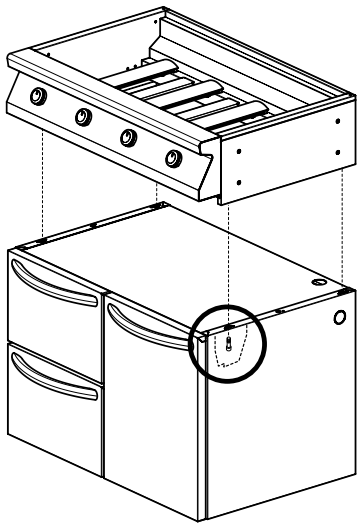


NE PAS UTILISER LE CHARIOT SANS LES ROUES PRÉVUES À CET EFFET CORRECTEMENT VISSÉES.

Fixation du top au chariot

AVANT D'EFFECTUER CETTE OPÉRATION, INSTALLER LES DEUX ROUES PIVOTANTES (VOIR LES INSTRUCTIONS PRÉCÉDENTES), ENLEVER LES TIROIRS ET OUVRIR LE BATTANT DU CHARIOT PORTE BOUTEILLE.

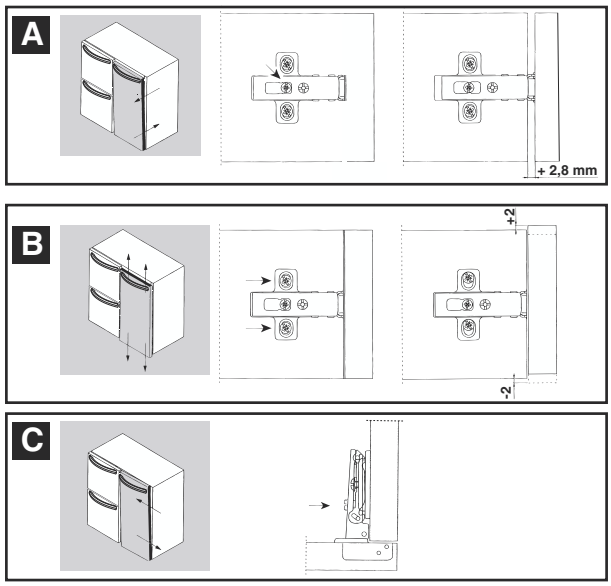
Visser le chariot au top en utilisant quatre boutons hexagonaux M10, qui, de l'intérieur du chariot, se vissent au fond du top.



Réglage du battant

Il est possible de régler le gond du battant en agissant sur les vis de réglage indiquées par les flèches dans le schéma ci-contre.

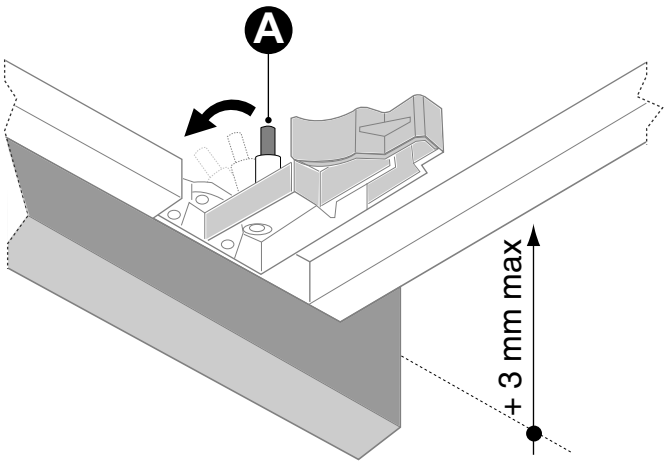
LE RÉGLAGE DU BATTANT DOIT ÊTRE EFFECTUÉ AU TERME DE L'INSTALLATION.



Réglage en hauteur du tiroir

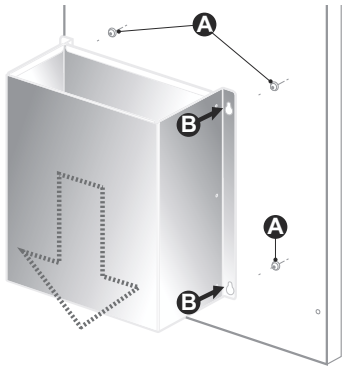
Sur le côté inférieur du tiroir, aux extrémités droite et gauche, se trouvent les “clips” de réglage de la hauteur.

• En tournant le levier “A” l'on obtient le rehaussement du tiroir de 3 mm.



Accessoires sur demande

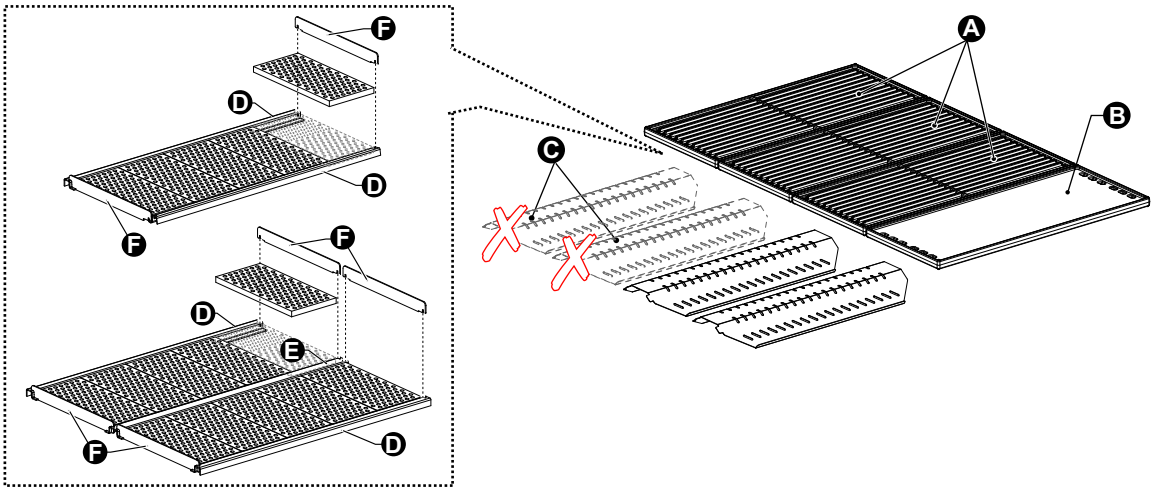
Poche porte-outils



La poche porte-outils est un châssis en acier permettant de loger des objets et des outils à l'intérieur du compartiment bouteille.
Pour le montage, procéder comme suit:
- ouvrir la porte du compartiment bouteille;
- approcher le châssis au niveau des 4 axes “A” de fixation déjà présents sur la contre-porte;
- pousser le châssis vers le bas jusqu'à obtenir l'insertion dans les fentes “B”.

Pour démonter le châssis, le soulever vers le haut puis le sortir.

Montage kit carreaux céramiques



1. Enlever les grilles percées "A", les plaques "B" et le diffuseur "C" (un par kit à installer).
2. Placer les deux supports latéraux "D" et le support central "E" (uniquement pour double kit) dans la chambre de combustion.
3. Placer les traverses "F" dans les fentes prévues dans les supports "D" et "E".
4. Poser les carreaux sur le châssis dans le sens indiqué dans la figure.
5. Remettre en place les grilles percées "A" et les plaques "B".

LE DIFFUSEUR "C" NE DOIT PAS ETRE REMONTE (UN PAR KIT): LA PRESENCE DES CARREAUX EN EMPECHERAIT LA MISE EN PLACE.

POUR LE BON FONCTIONNEMENT, IL FAUT VEILLER A CE QUE LES ORIFICES DES BRIQUES CERAMIQUES NE SE BOUCHENT PAS. RETOURNER REGULIEREMENT LES BRIQUES DE TELLE SORTE QUE LE BRULEUR ALLUME PUISSE CARBONISER LES RESIDUS DE CUISSON ACCUMULES ENTRE LES ORIFICES.

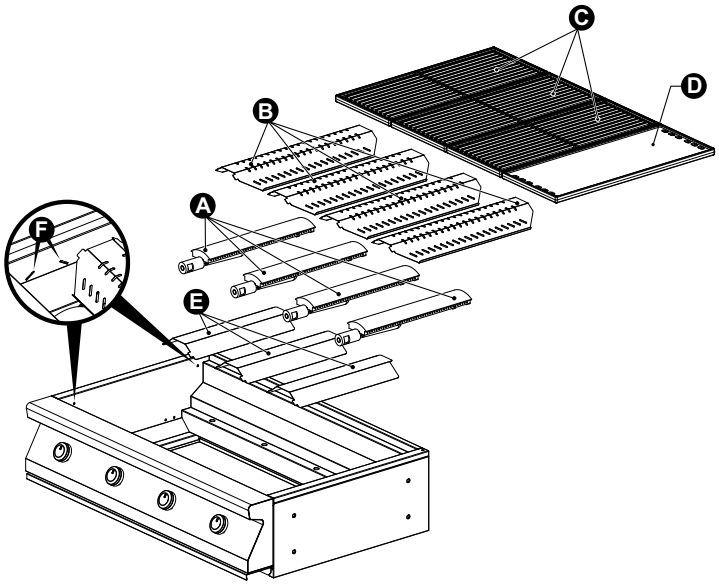
Bâche de protection

En matière plastique PVC imperméable, pour couvrir et loger à l'extérieur le barbecue dans la version sur chariot. Pour le nettoyage, utiliser de l'eau et du savon neutre.

Positionnement des composants internes

Avant de commencer une cuisson, vérifier le positionnement correct des brûleurs, séparateurs, déflecteurs, grilles et plaques. La figure représente la séquence correcte de positionnement des brûleurs “A”, des séparateurs “B”, des déflecteurs “E”, des grilles “C” et de la plaque “D”.

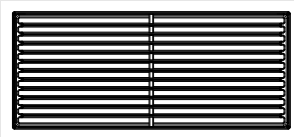
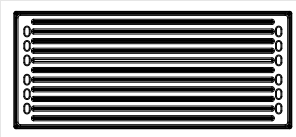
- Les languettes des séparateurs “B” doivent être enfilées dans les fentes “F” présentes sur la tôle interne du barbecue.



CE N'EST QUE DANS LES CONDITIONS INDIQUÉES DANS LA FIGURE, AVEC TOUS LES COMPOSANTS EN QUESTION MONTÉS CORRECTEMENT, QU'IL EST PERMIS DE PROCÉDER À LA CUISSON. TOUTE AUTRE CONFIGURATION COMPORTERAIT DES RISQUES POUR L'UTILISATEUR ET POURRAIT COMPROMETTRE LA BONNE UTILISATION DE L'APPAREIL.

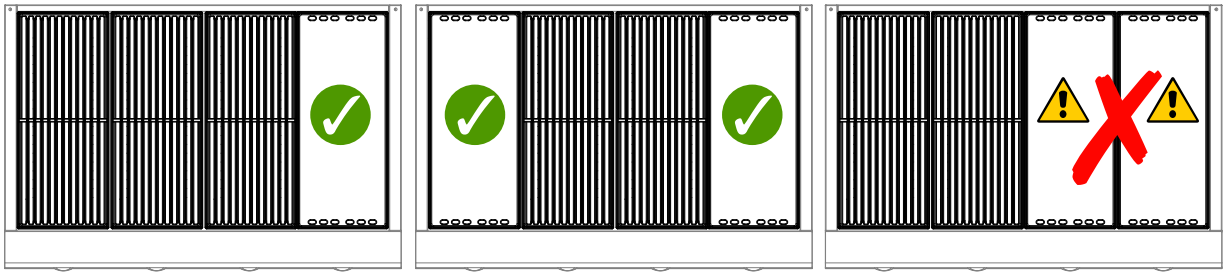
Correct positionnement des grilles et des plaques

Pour assurer le meilleur résultat de cuisson, il est important de sélectionner les grilles et les plaques le plus approprié pour le type d'aliment à cuire. On trouvera ci-dessous quelques suggestions.

Gril	Plaque, côté strié	Plaque, côté plat
		
Filet, steaks Poisson Gambas	Cuisses de poulet Légumes Saucisses Fromage Fruits	Hamburgers Légumes Fromage Oeufs au plat Lard

Les grilles ouvertes peuvent être utilisées indifféremment des deux côtés. Les plaques ont une face lisse et une face rayonnée, pour satisfaire toute exigence de cuisson.

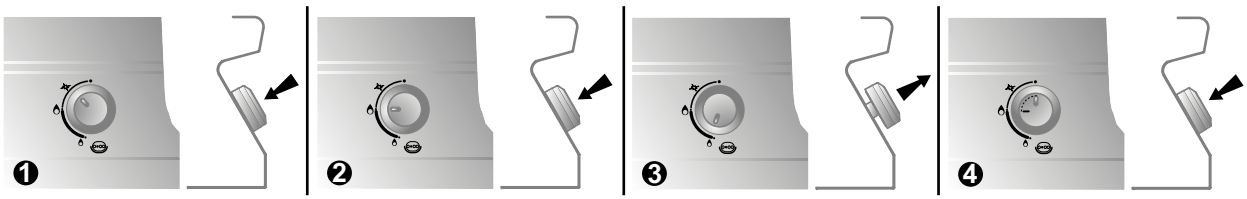
NE PAS PLACER CÔTE À CÔTE LES DEUX PLAQUES. POUR UNE UTILISATION CORRECTE SE RÉFÉRER AU SCHEMA CI-DESSOUS.



Allumage des brûleurs

A la hauteur de chaque bouton est indiqué le brûleur associé (voir "Le panneau de commandes", page 11). Dans l'exemple ci-contre est indiqué le brûleur central gauche.

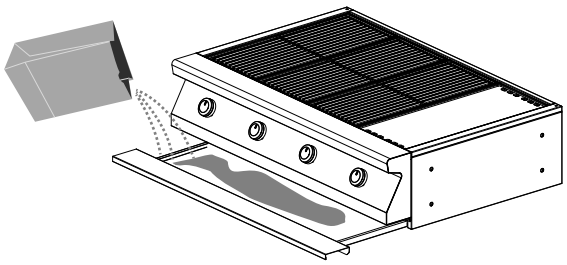
1) Appuyer sur le bouton et en tourner l'indicateur sur le symbole ✳: cela génère une étincelle d'allumage et l'allumage de la flamme pilote. Pour générer d'autres décharges, maintenir le bouton enfoncé en tournant de façon répétée l'indicateur au niveau du symbole ✳.
2) Une fois le brûleur allumé, amener l'indicateur du bouton en position 🔥. Relâcher le bouton: le brûleur est au maximum de la puissance.
3) Pour effectuer le réglage de la puissance maximum à la puissance minimum, amener l'indicateur du bouton de la position 🔥 à la position 🔥.
4) Pour éteindre le brûleur, ramener l'indicateur du bouton en position 🔥; appuyer sur le bouton et, en le maintenant enfoncé, placer l'indicateur sur le symbole • (brûleur éteint). Relâcher le bouton.



SI LE BRÛLEUR DEVAIT NE PAS S'ALLUMER, RAMENER L'INDICATEUR DU BOUTON EN POSITION 🔥; APPUYER SUR LE BOUTON ET, EN LE MAINTENANT ENFONCÉ, RAMENER L'INDICATEUR SUR LE SYMBOLE • (BRÛLEUR ÉTEINT). ATTENDRE QUELQUES SECONDES POUR PERMETTRE AU GAZ PRÉSENT DANS L'ATMOSPHÈRE DE SE DISSIPER PUIS RÉPÉTER LES POINTS DE 1 À 3.

POUR VERIFIER L'ALLUMAGE DES BRULEURS, REGARDER A TRAVERS LES FENTES DES GRILLES LA PRESENCE DE LA FLAMME.

AVANT DE COMMENCER LA CUISSON DES ALIMENTS, S'ASSURER QUE LE LECHEFRITE EST BIEN EN PLACE. IL EST CONSEILLE DE VERSER SUR LE LECHEFRITE UNE FINE COUCHE DE SABLE ORDINAIRE POUR FAVORISER LA RETENUE DES JUS DE CUISSON, DE MANIERE A EN EVITER LA COMBUSTION ET L'EGOUTTEMENT SUR LES COMPOSANTS SITUES EN DESSOUS. LE SABLE DEVRA ETRE CHANGE REGULIEREMENT POUR EVITER LE RISQUE D'INCENDIE DES JUS DE CUISSON ACCUMULES.



Conseils de cuisson

On trouvera ci-après quelques suggestions pour exploiter au mieux les caractéristiques du barbecue. Rappelons toutefois que les temps et les intensités de cuisson proposés pourraient ne pas correspondre au goût personnel.
Cuisson directe: quand les aliments cuisent directement sur la grille sous laquelle le brûleur est allumé.
Cuisson indirecte: quand les aliments cuisent sur la grille adjacente à celle sous laquelle le brûleur est allumé.

PENDANT LA CUISSON, LE COUVERCLE DE PROTECTION DU PLAN DE CUISSON LATÉRAL DOIT ÊTRE GARDÉ OUVERT.

Viande

Pour la cuisson de viandes, il est conseillé de préchauffer avec les brûleurs des grilles au maximum pendant au moins 5-10 minutes, selon l'épaisseur de la viande. Pour les petites pièces (côtes, tranches de lard, côtelettes etc.), il est conseillé de préchauffer pendant un temps court (environ 5 minutes). Pour les pièces plus grandes (rôti, poulet entier etc.), il est conseillé de préchauffer pendant un temps plus long (environ 10 minutes). Dans un cas comme dans l'autre, préchauffer avec le couvercle abaissé.

Cuisson directe

En général, pour la cuisson directe de viandes, les brûleurs doivent être réglés au maximum, tandis que pour le poisson et les légumes, ils doivent être réglés à une puissance moyenne/minimum. Pour obtenir une bonne grillade, il est conseillé de commencer la cuisson des viandes à la puissance maximum. Ensuite, régler les brûleurs sur une valeur moyenne/minimum pour que les aliments puissent cuire complètement à l'intérieur sans se brûler à l'extérieur. Pendant la cuisson, en particulier de la viande de porc, il est normal qu'il se produise des flammes dues à l'écoulement des graisses. Il suffit de déplacer les aliments dans une zone de la grille moins chaude. Il est donc déconseillé de remplir complètement la grille d'aliments à cuire.

Cuisson indirecte

Après avoir préchauffé la grille, les brûleurs étant au maximum et le couvercle pour cuisson étant fermé, placer les viandes sur le côté de la grille adjacent au brûleur allumé. Dans le cas du barbecue de 90 cm, placer les viandes sur la grille centrale après avoir allumé les brûleurs latéraux. Commencer la cuisson avec les brûleurs réglés sur la valeur minimum, puis augmenter graduellement. Les temps de cuisson s'allongeront sensiblement par rapport à une cuisson directe, mais le bon résultat sera garanti. Pour ce type de cuisson, sont indiquées les viandes ou les gros poissons (rôti, poulet entier, daurade etc.), ou les aliments particulièrement épais ou gras, qui avec la cuisson directe pourraient provoquer des flammes fréquentes dues à l'écoulement des graisses.

Légumes

Pour les légumes aussi, comme dans le cas de la viande, il est conseillé de préchauffer les brûleurs au maximum (pendant 5/10 minutes) avec le couvercle pour cuisson fermé.

Cuisson directe

Au terme du préchauffage, régler les brûleurs au minimum et placer les légumes sur la grille. Etant donné la nature fragile de cet aliment, il est conseillé de garder les brûleurs au minimum pendant toute la durée de la cuisson.

Utilisation

Schéma d'utilisation des brûleurs

TEMPERATURE	REGLAGE DES BRULEURS	UTILISATION
230 - 250 °C	Position maximum (🔥)	**Chaleur élevée.** Préchauffage avant de commencer les cuissons.
200 °C	Position moyenne-maximum	**Chaleur moyenne-élevée.** Pour les cuissons directes de coupes fines de viande, poisson et légumes.
160-180 °C	Position intermédiaire	**Chaleur moyenne.** Pour les cuissons de coupes de viande moyennes (demi-poulet, poulet à la diable etc.). Approprié aussi pour les cuissons indirectes.
150 °C	Position moyenne-minimum	**Chaleur moyenne-basse.** Pour les cuissons indirectes et pour fumer ; pour réchauffer les aliments ou garder au chaud ceux qui viennent d'être cuits.
110-120 °C	Position minimum (🔥)	**Chaleur basse.** Pour fumer et cuire de façon indirecte des aliments gras ou fragiles de grosse taille ; pour griller les légumes ; pour garder au chaud les plats qui viennent d'être cuits.

Indications de cuisson en bref

- Le préchauffage doit toujours être effectué avec les brûleurs au maximum.
- Dans les cuissons sur la plaque, il convient d'effectuer un préchauffage de 15 minutes.
- Dans les cuissons nécessitant une grillade plus marquée, effectuer un préchauffage de 15 minutes.
- Dans la cuisson indirecte, le préchauffage se fait en allumant au minimum, pendant 5 minutes, le brûleur à la hauteur de l'aliment placé sur la grille, les brûleurs restants pendant 10 minutes au maximum. La cuisson doit être effectuée avec le couvercle fermé.
- Dans les cuissons directes (viande ou poisson), si le feu vif tend à brûler les aliments, abaisser l'intensité des brûleurs, ou bien déplacer l'aliment dans une zone de la grille moins chaude.

Nettoyage du barbecue

Pour assurer un nettoyage optimal et respectueux des caractéristiques de construction de l'appareil, il est conseillé d'utiliser des produits non excessivement agressifs.

POUR LE NETTOYAGE DES PARTIES MÉTALLIQUES INTERNES, IL EST CONSEILLÉ D'UTILISER DES GANTS DE TRAVAIL APPROPRIÉS.

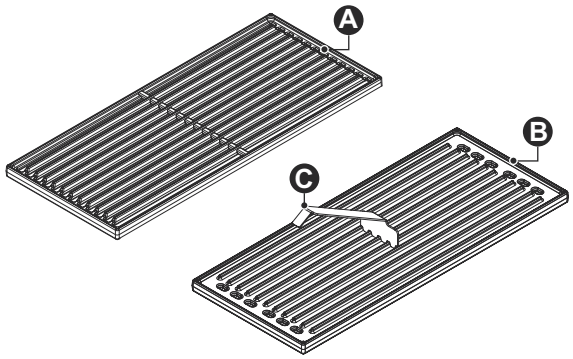
Acier inox

Au terme de chaque utilisation, pour assurer une bonne conservation du barbecue, nous conseillons de nettoyer régulièrement les parties externes, internes et les accessoires en acier inox, après avoir laissé l'appareil refroidir.
Pour nettoyer et conserver les surfaces externes inox, utiliser toujours des produits spécifiques sans abrasifs ou produits acides à base de chlore. Eviter l'utilisation d'éponges métalliques et de racloirs tranchants. Se servir éventuellement d'outils en bois ou en matière plastique.
Le contact continu avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de la brillance de l'acier à proximité des zones exposées à la chaleur. Il s'agit d'un phénomène tout à fait naturel qui ne compromet absolument pas la fonctionnalité.

Utilisation du produit nettoyant: pulvériser de façon répété le produit nettoyant sur les surfaces en acier du barbecue. Nettoyer avec une éponge non abrasive ; rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux. Pour un résultat optimal, il est conseillé de laisser agir le produit nettoyant longtemps. Pour éliminer le jaunissement éventuel de l'acier, verser de la crème inox sur du papier absorbant de cuisine et frotter en suivant le sens du satinage.

Les grilles et la plaque en fonte émaillée

Le nettoyage des grilles en fonte “A” et de la plaque “B” doit être effectué quand elles sont encore tièdes. Pour le nettoyage des plaques “B” il est conseillé d'utiliser le racloir “C” fourni.
Pour éliminer les résidus éventuels de nourriture, frotter avec une brosse à soies de laiton. Terminer le nettoyage en lavant les grilles et la plaque avec un produit dégraissant et rincer abondamment à l'eau tiède.
Les grilles en fonte et la plaque peuvent aussi se laver au lave-vaisselle.



APRÈS UN NETTOYAGE APPROFONDI ET AVANT UNE NOUVELLE UTILISATION DES GRILLES EN FONTE ET DE LA PLAQUE, ÉLIMINER LES RÉSIDUS ÉVENTUELS DE PRODUIT NETTOYANT EN ALLUMANT LES BRÛLEURS AU MAXIMUM PENDANT QUELQUES MINUTES.

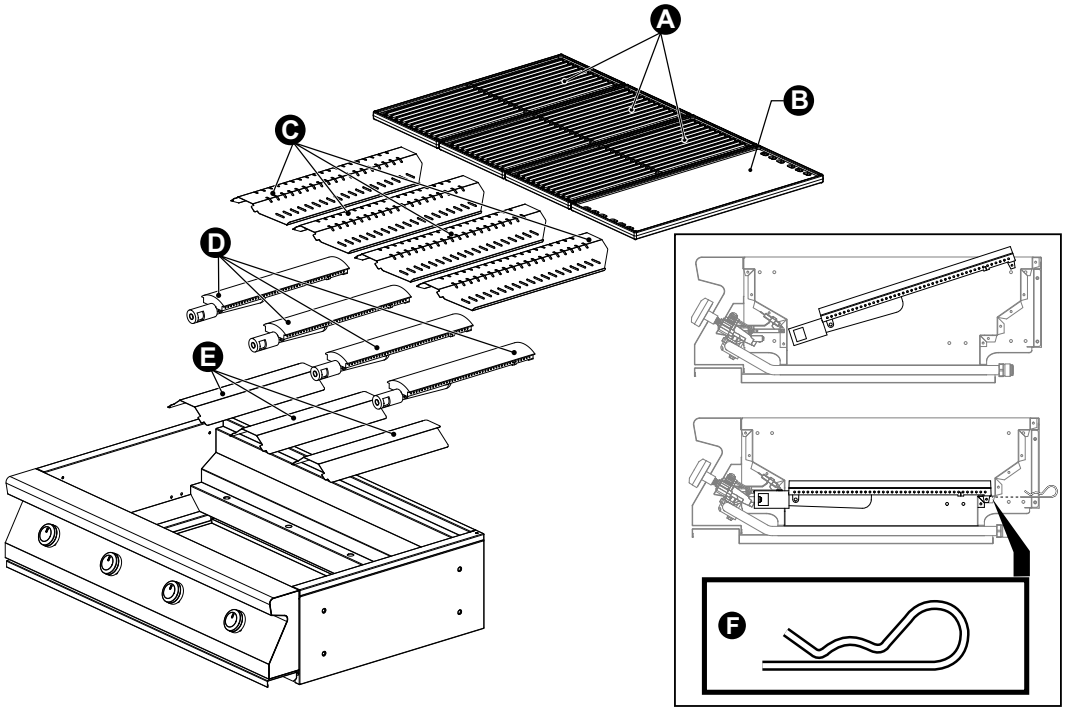
Nettoyage et maintenance

Brûleurs

S'assurer régulièrement que les brûleurs s'allument correctement et qu'aucun orifice de sortie du gaz n'est bouché. Si un brûleur devait ne pas s'allumer complètement, il pourrait suffire de souffler de l'air comprimé pour libérer les orifices obstrués par de la poussière ou autre. Si cette opération devait ne pas être efficace, démonter les brûleurs et procéder à un nettoyage plus soigneux (par exemple en passant une épingle en fer dans les orifices obstrués et en soufflant de l'air comprimé directement dans le brûleur).

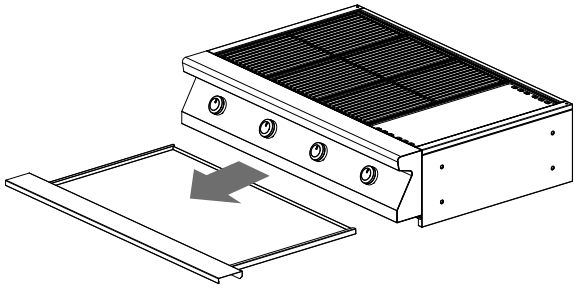
Démontage des brûleurs

- Enlever les grilles “A” et la plaque “B”.
- Enlever les séparateurs “C”.
- Pour enlever les brûleurs “D”, il faut sortir les goupilles “F” (une pour chaque brûleur); puis libérer le tube Venturi de son logement et enlever.
- Enlever les déflecteurs “E”.
- Nettoyer le bac du barbecue avec un produit de nettoyage pour acier inox. Rincer et essuyer.
- Nettoyer de façon appropriée les différents composants et les remonter en procédant dans le sens inverse du sens décrit.



Lèchefrite

Au terme de la cuisson (après avoir laissé refroidir le barbecue), enlever la lèche frite de la façon indiquée dans la figure ci-contre et en reverser les résidus huileux dans un récipient refermable en permettant l'élimination correcte.



LES RÉSIDUS HUILEUX PROVENANT DE LA CUISSON DE VIANDE ET DE POISSON NE DOIVENT PAS ÊTRE JETÉS DANS LES ORDURES MÉNAGÈRES, MAIS DOIVENT ÊTRE CORRECTEMENT ÉLIMINÉS DANS DES RÉCIPIENTS PRÉVUS À CET EFFET OU REMIS AUX POINTS DE COLLECTE.

- Nettoyer la lèchefrite avec des produits non abrasifs spécifiques et la remettre en place dans son logement.

Notes

Notes

Notes

FR

B00090 ZS4160 03/12